

103 cantine, 72 giornalisti, più di 100 operatori accreditati e oltre 1500 bicchieri distribuiti

UN'EMOZIONE CHIAMATA NEBBIOLO

Terminata la quarta edizione di Nebbiolo Grapes è tempo di bilanci, ma non solo: l'appuntamento di Stresa ha riaffermato il ruolo del Nebbiolo e dei territori che in tutto il mondo lo esprimono. Il risultato sono dei vini "diversamente simili" con in comune tra loro le emozioni che solo il re dei vitigni è in grado di regalare

Ghemme (NO), 10 novembre 2011 - L'affascinante atmosfera autunnale del Lago Maggiore, e della sua perla Stresa, ha esaltato i contenuti della quarta edizione dell'evento internazionale Nebbiolo Grapes, creando le premesse per una manifestazione che ha saputo calamitare grande attenzione mediatica, del pubblico e degli operatori. Sensazioni rafforzate dai numeri che confermano durante la tre giorni la risposta dei media (72 giornalisti accreditati), del pubblico (oltre 1500 bicchieri distribuiti), degli operatori (oltre 100 accreditati tra gli addetti ai lavori) e dei produttori di vini da Nebbiolo (103 cantine da 5 continenti e 247 etichette in degustazione). La quarta edizione del convegno internazionale Nebbiolo Grapes va dunque in archivio premiando il grande sforzo organizzativo che ha permesso di proseguire sulla strada intrapresa per consolidare l'evento come puntuale momento di confronto, analisi e comunicazione dedicato al re dei vitigni.

I lavori hanno preso il via il venerdì con la sessione tecnico scientifica coordinata dal prof. Vittorino Novello, durante la quale si sono alternati gli interventi di alcuni tra i maggiori esperti sugli aspetti viticoli, enologici e territoriali legati al Nebbiolo. Come la Prof.ssa Anna Schneider che per la parte viticola ha parlato de "Il Nebbiolo: il vitigno proprio della falda dell'alpe", mentre la Prof.ssa Silvia Guidoni ha analizzato gli "Effetti di diversi microclima sulla maturazione dell'uva Nebbiolo" e il Prof. Franco Mannini ha chiuso con "Clone ed ambiente: fattori decisivi per il risultato produttivo ed enologico del Nebbiolo".

In tema enologico "Nuove tecniche analitiche per una valutazione rapida della qualità delle uve Nebbiolo" è stato l'argomento trattato dal Prof. Enzo Cagnasso, mentre il Dott. Fulvio Mattivi ha portato la relazione "Il sesquiterpene rotundone è all'origine della nota speziata nei vini piemontesi del gruppo del Nebbiolo".

La mattinata si è conclusa con la sessione tematico-territoriale che ha visto gli interventi di Mauro Bettini (Parco Naturale Monte Fenera) "C'è vite nel Fenera: il valore della vite selvatica nelle terre del Nebbiolo", Barbara Biagini (Ricerca Dipartimento Produzione Vegetale della Facoltà di agraria dell'Università di Milano) con "La vite selvatica, un patrimonio nascosto" e infine il Prof. Lorenzo Corino e l'Enotecnico Sergio Molino con "Il Nebbiolo della Valle d'Aosta: il Picotendro".

Nel pomeriggio la sessione dedicata al marketing e alla comunicazione si è tenuta con il coordinamento del Prof. Osvaldo Failla che ha anche aperto con l'intervento "Viticoltura di territorio: sostenibilità e multifunzionalità", al quale ha fatto seguito il Dott. Gian Paolo Gravina (vice curatore della Guida Vini dell'Espresso) con la relazione "Tra palato e parlato: il gusto e la sua vocazione linguistica". La sessione è proseguita con "Il Nebbiolo, un illustre semi-sconosciuto: esiste una possibile strategia di valorizzazione?" a cura del dott. Maurizio Di Robilant (Robilant Associati) e con l'intervento del giornalista americano David Furer che ha parlato de "L'espressione e la realtà del Nebbiolo in USA). Infine "DOC di ricaduta? ...no, DOC di risalita" è stato l'argomento al centro dell'intervento dei due giovani produttori Francesco Brigatti (produttore Colline Novaresi) e Alessandro Ciccioni (produttore Coste della Sesia).



La tre giorni che ha fatto di Stresa e dell'Alto Piemonte la capitale mondiale del Nebbiolo è proseguita con i banchi d'assaggio, esposizioni e degustazioni delle eccellenze agroalimentari a cura delle aziende agricole dell'Alto Piemonte e con itinerari, tradizioni, aperitivi e degustazioni di sapori dell'Alto Piemonte presentati dal Sistema Camerale piemontese. Una presenza da parte dei territori ospitanti che ha raccolto consensi unanimi soprattutto dai tanti turisti presenti a Stresa nei giorni del convegno.

Un'edizione che ha dunque premiato lo sforzo organizzativo che ha permesso di tenere nell'Alto Piemonte l'evento internazionale più importante dedicato al vitigno Nebbiolo. Un'edizione resa possibile grazie al coinvolgimento, in qualità di enti promotori, delle Camere di commercio di Biella, Novara, Torino, Verbano Cusio Ossola, Vercelli e di Unioncamere Piemonte, che ne hanno affidato l'organizzazione al Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte. Senza dimenticare l'importante supporto di Regione Piemonte e IMA Piemonte in qualità di partner istituzionali e il contributo della Fondazione Banca Popolare di Novara, oltre che di aziende private che operano sul territorio.

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa Nebbiolo Grapes 2011
nebbiolograpes@gmail.com